

Apfelstrudel Wiener Art

Caritas-Altenheim St. Franziskus, Berching

Zutaten für den Teig

250 g Mehl
2-3 EL Öl
1 Prise Salz
125 ml lauwarmes Wasser
Öl zum Bestreichen

Zutaten für die Apfelfülle

1,5 kg säuerliche Äpfel, geschält, blättrig geschnitten
50 g Sultaninen
50 g gehackte Walnüsse
ca. 100 g Zimtzucker
abgeriebene Zitronenschale

80 g Semmelbrösel in 60 g Butter geröstet
60 g zerlassene Butter zum Bestreichen
Puderzucker zum Besieben

Zubereitung für den Strudelteig

Mehl mit Öl, Salz und Wasser in einer Schüssel zu einem halbfesten Teig rühren. Gut abarbeiten, bis sich Teig von Schüsselwand löst und sich seidig-glatt anfühlt. Der Strudelteig kann nach Belieben in zwei Stücke geteilt werden, zu einem Laib formen, mit Öl bestreichen, abdecken. Diese mind. eine ½ Stunde bei Raumtemperatur ruhen lassen. Den Teig auf einem bemehlten Küchentuch zu einem Rechteck ausrollen. Dann mit beiden Händen unter den Teig fahren und über die bemehlten Handrücken von der Mitte aus durch sanftes Ziehen und Dehnen vorsichtig nach außen ziehen, bis er durchscheinend dünn ist. Die Ränder zieht man mit den Fingerspitzen aus, die verbliebenen dicken Teigränder abschneiden. Sind beim Ausziehen Löcher entstanden, so verklebt man sie mit dünn ausgerollten Stückchen aus den abgeschnittenen Teigrändern.

Zubereitung für die Apfelfülle

Vorbereitetes Backblech mit Butter bestreichen. 2/3 des ausgezogenen Strudelteigs mit gerösteten Semmelbröseln bestreuen. Darauf Äpfel verteilen, mit Sultaninen, Nüssen, Zimtucker und Zitronenschale bestreuen. Das freigelassene Teigdrittel mit Butter bestreichen. Durch Anheben des Tuches den Strudel auf die freien Teigseiten einrollen, die beiden Enden andrücken, mit der Teignaht nach unten auf das Blech legen und mit Butter bestreichen.

Apfelstrudel in den vorgeheizten Backofen geben und etwa 45 Minuten backen, dabei mehrmals mit Butter bestreichen. Abdämpfen lassen, mit Puderzucker besieben.

Backzeiten

Ober- /Unterhitze: 180°C
ca. 45 Minuten

Abwandlung

Statt mit Äpfeln zu füllen, ist es auch möglich, Kirschen-, Rhabarber-, Heidelbeeren oder Zwetschgen zu verwenden.

Tipp

Ein Apfelstrudel mit Vanillesoße schmeckt herrlich!